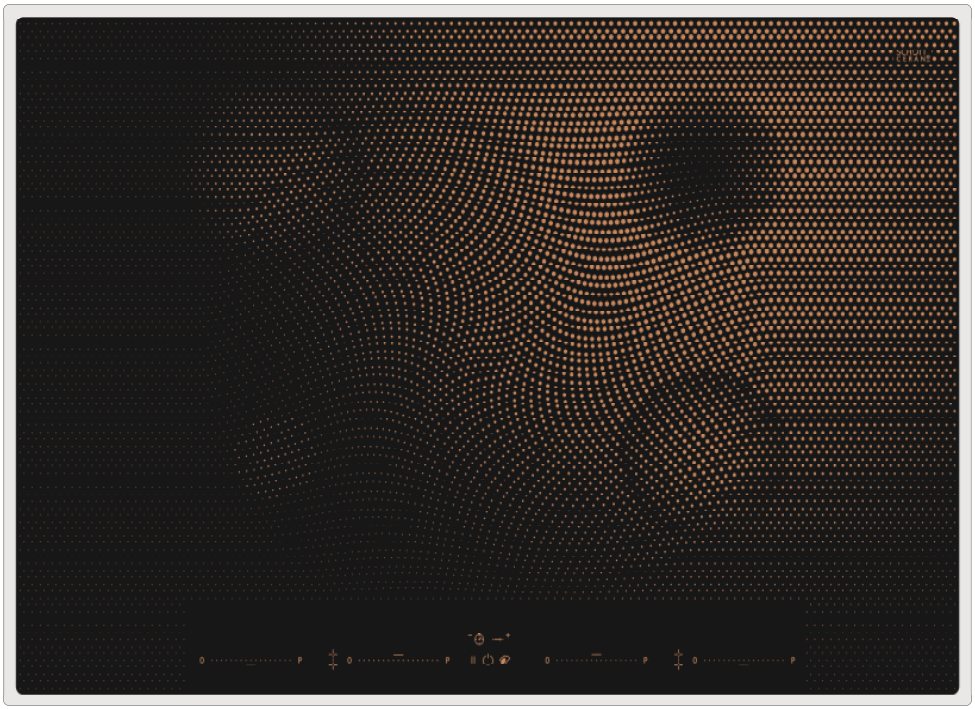


Bedienungsanleitung

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen
Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich
Diese Bedienungsanleitung gilt für das Gerät Type: Hextwist.

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheitshinweise 5
1.1 Verwendete Symbole ... 5
1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise ... 6
1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise ... 7
1.4 Gebrauchshinweise ... 8

2 Entsorgung 11

3 Erste Inbetriebnahme 12

4 Ihr Gerät 13
4.1 Geräteübersicht ... 13
4.2 Bedien- und Anzeigeelemente ... 14
4.3 Funktion von Induktionskochfeldern ... 16
4.4 Flexibles Kochen ... 16
4.5 Topferkennung ... 17
4.6 Kochgeschirr ... 17

5 Bedienung 19
5.1 Gerät ein- und ausschalten ... 19
5.2 Kochzone einstellen ... 19
5.3 Übersicht Leistungsstufen ... 20
5.4 Kochzone ausschalten ... 21
5.5 Restwärmeanzeige ... 21
5.6 Warmhaltestufe ... 21
5.7 Schmelzfunktion ... 21
5.8 Simmerfunktion ... 22
5.9 PowerPlus ... 22
5.10 Brückenfunktion ... 24
5.11 Ankochautomatik ... 25
5.12 Einschaltdauer ... 26
5.13 Timer ... 28
5.14 Kindersicherung ... 29
5.15 Wiederherstellfunktion ... 30
5.16 Kochpause ... 31
5.17 Wischschutz ... 31

6 Benutzereinstellungen 32
6.1 Benutzereinstellungen ändern ... 33
6.2 Benutzereinstellungen vorzeitig ausschalten ... 33

7 Pflege und Wartung 34

8 Störungen selbst beheben 35

9 Technische Daten **38**
9.1 Produktdatenblatt 38
10 Garantie **39**
11 Stichwortverzeichnis **40**
12 Notizen **42**

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole

Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen.
Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!

Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.

Informationen zur Entsorgung

Informationen zur Bedienungsanleitung

- ▶ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.
  - \- Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.
- • Markiert eine Aufzählung.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Falls ein Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm aufweist, ist eine Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungs-bestimmungen einzubauen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

- WARNUNG: Ist die Oberfläche gerissen, durchgängige Schädigung der Materialdicke, ist das Gerät abzuschalten und vom Stromnetz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- WARNUNG: Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder Aluminiumfolie, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten und nicht allein durch die Topferkennung.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- WARNUNG: Aufgrund Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäß separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller ausgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemäßer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
- Die aufgeheizte Oberfläche bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiß und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.

Zum Gebrauch

- Versuche haben ergeben, dass für Träger von Herzschrittmachern unter normalen Bedingungen keine Risiken bestehen. Wenn Sie als Träger eines Herzschrittmachers (oder eines Hörgerätes oder eines anderen Implantates) volle Gewissheit darüber haben möchten, dass der Umgang mit dem Gerät für Sie problemlos ist, sollten Sie sich von der dafür zuständigen, kompetenten ärztlichen Fachstelle eingehend informieren lassen.

Vorsicht Verbrennungsgefahr

- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.

Vorsicht Verletzungsgefahr

- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

Vorsicht Lebensgefahr

- Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.

Geräteschäden vermeiden

- Bei Überhitzung Kochplatte ausschalten und ganz abkühlen lassen. Kein Geschirr darauf stellen. Keinesfalls mit kaltem Wasser abschrecken.
- Nicht auf das Gerät steigen.
- Kein heißes Kochgeschirr auf den Rahmen stellen um die Silikonfugen nicht zu beschädigen.
- Vermeiden Sie auf der Oberfläche Schneide- oder Rüstarbeiten und das Aufprallen von harten Gegenständen. Kochgeschirr nicht über die Oberfläche ziehen.
- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf heiße Kochzonen gelangen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden. Falls doch zuckerhaltige Speisen oder Säfte auf heiße Kochzonen gelangen, diese sofort mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber (im noch heißen Zustand) entfernen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

- Töpfe mit reinen Kupfer- bzw. Aluminiumböden sollten nicht zum Kochen verwendet werden, weil sie schwer zu reinigende Spuren hinterlassen können. Werden die Spuren nicht sofort nach dem Kochen mit einem geeigneten Reinigungsmittel entfernt, können sie bleibend festbrennen und den optischen Eindruck nachhaltig stören.
- Das Verschieben von Pfannen und Kochgeschirr auf der Glaskeramik verursacht Kratzer. Sie können dies weitgehend vermeiden, indem Sie Pfannen und Kochgeschirr beim Platzieren anheben.
- Das Kochfeld ist ein Gebrauchsgegenstand: Gebrauchsspuren wie Kratzer oder sichtbarer Materialabrieb von Pfannen oder Kochgeschirr sind normal. Bei intensivem Gebrauch sind die Gebrauchsspuren dementsprechend ausgeprägter, das Gerät funktioniert weiterhin einwandfrei und berechtigt nicht zu einer Reklamation. Die Sicherheit ist jederzeit gewährleistet.
- Ein absolut kratzfestes Glas existiert nicht, selbst bei Saphirglas, welches bei Uhren eingesetzt wird, können Kratzer entstehen. Die verwendete Glaskeramik entspricht der besten auf dem Markt erhältlichen Qualität.

2 Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststofffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Das Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemäße Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschließend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

3 Erste Inbetriebnahme

Das Gerät darf nur gemäß separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.

Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf gute Raumlüftung.

Wo befindet sich das Typenschild?

Das Typenschild und das Anschlussschild befinden sich auf der Unterseite des Kochfeldes.

Ein zweites Typenschild ist beigelegt und sollte im Einbaumöbel unter dem Kochfeld aufgeklebt werden.

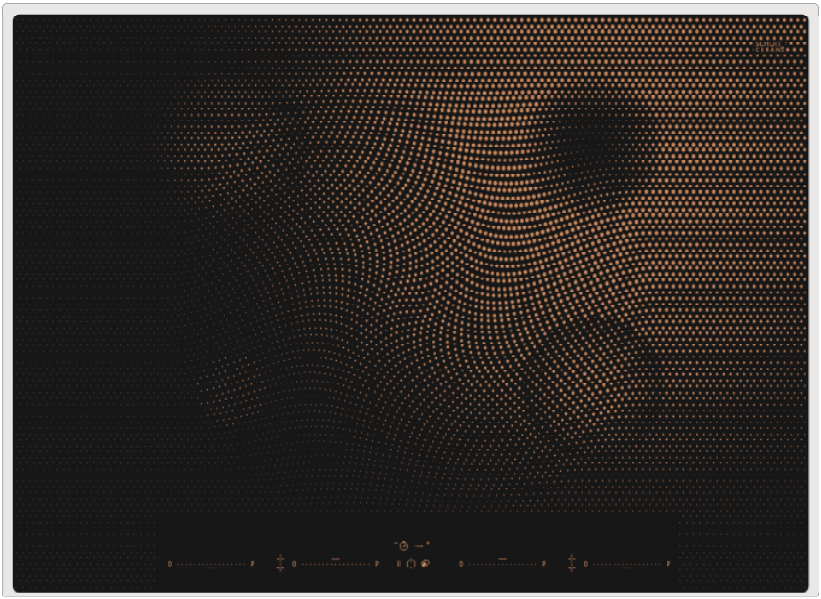
Notieren Sie die Fabrikationsnummer (F.-Nr.) Ihres Gerätes auf der letzten Seite dieser Bedienungsanleitung.

Die Fabrikationsnummer wird benötigt um das Gerät zu identifizieren. Nur dann kann der Hersteller einen einwandfreien Service gewährleisten.

4 Ihr Gerät

4.1 Geräteübersicht

- 4 regulierbare Kochzonen



4.2 Bedien- und Anzeigeelemente

Tasten

EIN/AUS

Slider (Einstellen Leistungsstufe)

PowerPlus

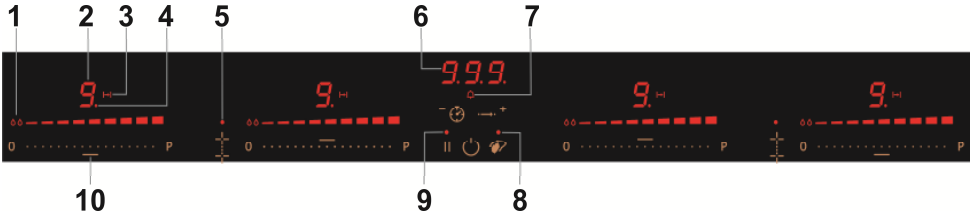
Kochpause EIN/AUS und Wiederherstellfunktion

Einschaltdauer
Funktion als +Taste im Einschaltdauer/Timermodus

Timer
Funktion als -Taste im Einschaltdauer/Timermodus

Wischschutz EIN/AUS

Brückenschaltung



Anzeigen

1 Schmelzfunktion aktiviert

2 Leistungsstufe der Kochzone

3 Einschaltdauer aktiviert

4 Kochzonenzuordnung für die Einschaltdauer

5 Brückenfunktion aktiviert

6 Einschaltdauer / Timer

7 Timer aktiviert

8 Wischschutz aktiviert

9 Pause aktiviert / Wiederherstellung gespeicherter Einstellungen möglich

10 Zuordnung Slider zu Kochzone

4.3 Funktion von Induktionskochfeldern

Induktionskochfelder unterscheiden sich in ihrer Wirkungsweise wesentlich von konventionellen Kochfeldern oder Kochplatten. Die unter der Glaskeramik liegende Induktionsspule erzeugt ein schnell wechselndes Magnetfeld, welches direkt den magnetisierbaren Boden des Kochgeschirrs erhitzt.
Die Glaskeramik wird nur durch das heiße Kochgeschirr erwärmt. Wird das Kochgeschirr von der Kochzone entfernt, unterbricht die Leistungszufuhr sofort.

Induktionskochfelder sind:

- sehr reaktionsschnell
- fein regulierbar
- leistungsstark
- energieeffizient
- sicher

Voraussetzungen für das Arbeiten mit einem Induktionskochfeld ist die Benutzung von Kochgeschirr mit vollflächig/vollständig magnetisierbarem Boden.

4.4 Flexibles Kochen

Beim flexiblen Kochen gibt es keine eingezeichneten Kochzonen. Töpfe mit unterschiedlichem Durchmesser können auf jeder Zone platziert werden. Für die Topferkennung muss jedoch die Kochzonenmitte bedeckt sein.

Falls mit einem großen Topf beide Kreise bedeckt werden, können die beiden Heizbereiche mit der Brückenfunktion zusammen geschaltet werden.
Für ein gleichmäßiges Bratergebnis muss die Pfanne zentriert auf die beiden Kochzonenmitten gestellt werden.

4.5 Topferkennung

Jede Kochzone ist mit einer Topferkennung ausgestattet. Diese erkennt geeignetes, induktionstaugliches Kochgeschirr mit magnetisierbarem Boden.

- Wird das Kochgeschirr während des Betriebs entfernt oder ungeeignetes Kochgeschirr verwendet,
  - blinkt die gewählte Leistungsstufe abwechselnd mit U.
- Wird während der Topferkennungsdauer von 10 Minuten kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt,
  - schaltet die Kochzone aus.
  - wechselt die Anzeige von U auf 0.
  - schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus, falls keine andere Kochzone eingeschaltet ist.

4.6 Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

Nur Kochgeschirr mit einem vollflächig magnetisierbaren Boden ist zum Kochen auf dem Induktionsfeld geeignet.
Dies kann auf folgende Arten überprüft werden:

- Ein Magnet bleibt an jedem Punkt des gesamten Geschirrbodens haften.
- Beim Kochfeld leuchtet die eingestellte Leistungsstufe und nicht U im Wechsel mit der Leistungsstufe.

Erhitzen Sie kein ungeeignetes Kochgeschirr mit Hilfsmitteln wie Metallscheiben und Ähnlichem. Dies kann das Kochfeld beschädigen.

Energiesparendes Kochen

Für eine möglichst effiziente Energieaufnahme und gleichmäßige Wärmeverteilung Folgendes beachten:

- Boden des Kochgeschirrs muss sauber, trocken und darf nicht rau sein.
- Kochgeschirr zentriert auf die Kochzone stellen.
- Gut schließende Deckel verwenden.
- Durchmesser des Kochgeschirrs an die Füllmenge anpassen.

Beschichtetes Kochgeschirr

- Beschichtetes Kochgeschirr darf leer nie mit einer höheren Leistungsstufe als 7 erhitzt werden.
  - Die Beschichtung kann ansonsten überhitzt und beschädigt werden.
- Zum Braten maximal Leistungsstufe 9 verwenden.

Beschichtete Bratpfannen nie mit PowerPlus verwenden.

Geräusche während des Betriebes

Das Kochgeschirr kann während des Betriebs Geräusche erzeugen. Dies ist kein Anzeichen für eine Störung. Die Funktion des Gerätes wird in keiner Weise beeinträchtigt.

Die Geräusche sind abhängig vom verwendeten Kochgeschirr. Bei starker Geräuschentwicklung kann ein Wechsel des Kochgeschirrs Besserung bringen.

5 Bedienung

5.1 Gerät ein- und ausschalten

- ▶ Gerät einschalten: Taste ⏻ 1 Sekunde gedrückt halten.
  - In allen Anzeigen der Leistungsstufen blinkt 0.
  - Falls keine weitere Eingabe erfolgt, schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus Sicherheitsgründen aus.
- ▶ Gerät ausschalten: Taste antippen.

5.2 Kochzone einstellen

- ▶ Slider 0 • • der gewünschten Kochzone antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.

5.3 Übersicht Leistungsstufen

Leistungsstufe	Garverfahren	praktische Anwendung
	Schmelzen	Butter, Schokolade Honig schmelzen bei ca. 40 °C
	Warmhalten	Saucen, fertige Speisen bei ca. 65 °C
	Schmelzen, vorsichtiges Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
	Quellen	Reis
	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
	Fortkochen, Schmoren	Teigwaren, Suppen, Schmorbraten
	schonendes Braten	Rösti, Omeletten, paniertes Bratgut, Bratwürste
	Braten, Frittieren	Fleisch, Pommes frites
	scharfes Braten	Steaks
	schnelles Erhitzen	Aufkochen von Wasser

5.4 Kochzone ausschalten

- ▶ Auf Slider 0 • • antippen.
  - Falls keine weitere Eingabe erfolgt und die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus.

5.5 Restwärmeanzeige

Solange die Gefahr für eine Verbrennung besteht, leuchtet nach dem Ausschalten in der Anzeige H.

5.6 Warmhaltestufe

Die Warmhaltestufe L hält fertig gegarte Speisen bei ca. 65°C warm. Sie befindet sich zwischen den Leistungsstufen 0 und 1.

5.7 Schmelzfunktion

Mit der Schmelzfunktion kann z.B. Butter, Schokolade oder Honig bei ca. 40°C schonend geschmolzen werden.

Schmelzfunktion einschalten

- ▶ Auf Slider die Stufe L 2 Sekunden gedrückt halten.
  - Das Symbol leuchtet.
  - Die Leistungsstufe erlischt.

Schmelzfunktion ausschalten

- ▶ Mit Slider beliebige Leistungsstufe einstellen.

5.8 Simmerfunktion

Mit der Simmerfunktion können z.B. Würste, Knödel oder gefüllte Teigwaren bei ca. 94 °C unter dem Siedepunkt gargezogen werden.

Simmerfunktion einschalten

- ▶ Auf Slider die Stufe L 4 Sekunden gedrückt halten.
  - In der Leistungsstufenanzeige leuchten drei Querbalken ≡.

Simmerfunktion ausschalten

- ▶ Mit Slider beliebige Leistungsstufe einstellen.

Bei Standort auf über 1500 m ü.M. wird empfohlen, die Simmerfunktion ohne Pfannendeckel zu verwenden.

5.9 PowerPlus

Alle Kochzonen sind mit der Leistungsverstärkung PowerPlus ausgestattet.

Ist PowerPlus zugeschaltet, arbeitet die gewählte Kochzone für eine Dauer von 10 Minuten mit einer extra hohen Leistung. Mit PowerPlus kann z. B. eine große Menge Wasser schnell erhitzt werden.

PowerPlus einschalten

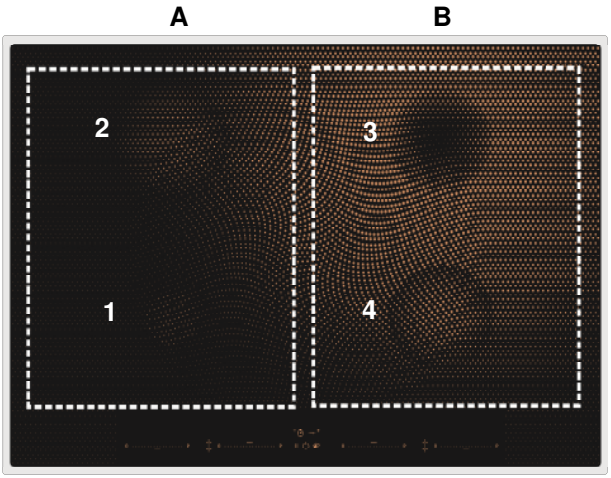
- ▶ Auf Slider • • P antippen.
  - In der Anzeige leuchtet P.
  - Nach 10 Minuten wird automatisch auf Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

Wird das Kochgeschirr entfernt, unterbricht PowerPlus. PowerPlus wird fortgesetzt, sobald das Kochgeschirr wieder auf die Kochzone gestellt wird.

PowerPlus vorzeitig beenden

- ▶ Auf Slider gewünschte Leistungsstufe antippen.

Powermanagement



PowerPlus kann nicht gleichzeitig bei beiden Kochzonen einer Gruppe (**A** oder **B**) genutzt werden. Wird PowerPlus bei beiden Kochzonen einer Gruppe aktiviert, verringert sich die Leistung der zuerst eingestellten Kochzone.

PowerPlus bei Kochzone	Gruppe A*	
	1	2
1	P	5
2	5	P

PowerPlus bei Kochzone	Gruppe B*	
	3	4
3	P	5
4	5	P

*Maximal verfügbare Leistungsstufe bei Kochzonen

Falls die Leistungsstufe über die oben aufgeführten Werte erhöht wird, schaltet PowerPlus aus.

5.10 Brückenfunktion

Mit der Brückenfunktion können zwei einzelne, hintereinander liegende Kochzonen zusammen geschaltet und gemeinsam reguliert werden.

Brückenfunktion einschalten

- ▶ Taste ‡ der gewünschten Seite antippen.
  - Der Leuchtpunkt der Taste ‡ leuchtet.

Falls beim Einschalten der Brückenfunktion bereits eine Kochzone in Betrieb ist, werden die Leistungsstufe und die Einschaltdauer dieser Kochzone für beide Zonen übernommen. Falls bereits beide Kochzonen in Betrieb sind, werden die Einschaltdauern gelöscht und in den Leistungsanzeigen blinkt 0.

Brückenfunktion ausschalten

- ▶ Taste ‡ antippen.
  - Die vorherigen Einstellungen werden für beide Kochzonen übernommen.
  - Jede Kochzone kann wieder einzeln reguliert werden.

5.11 Ankochautomatik

Überwachen Sie während der Dauer der Ankochautomatik das Gargut. Gefahr von Überkochen, Anbrennen und Entzünden!

Alle Kochzonen sind mit einer zuschaltbaren Ankochautomatik ausgestattet. Mit dieser Funktion arbeitet eine Kochzone für eine bestimmte Dauer (siehe Tabelle) mit Leistungsstufe **9**. Nach dieser Dauer wird automatisch auf die eingestellte Leistungsstufe zurückgeschaltet.

Die Ankochautomatik muss bei jedem Einschalten einer Kochzone wieder neu aktiviert werden.

Bei Auslieferung des Gerätes ab Werk ist die Ankochautomatik ausgeschaltet. Bei Bedarf muss die Benutzereinstellung P3 von 0 auf 1 geändert werden, siehe Kapitel «Benutzereinstellungen».

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Ankochdauer in min:s	0:40	1:15	2:00	3:00	4:15	7:15	2:00	3:15

Wird während der Ankochautomatik eine höhere Leistungsstufe gewählt, ist automatisch die neue Dauer gültig.

Ankochautomatik einschalten

- ▶ Auf Slider die gewünschte Leistungsstufe 3 Sekunden gedrückt halten.
  - Solange die Ankochautomatik aktiv ist, leuchten in der Anzeige abwechselnd **A** und die Leistungsstufe.
  - Nach Ablauf der Ankochdauer wird die Heizleistung wieder auf die gewählte Leistungsstufe reduziert.

Ankochautomatik vorzeitig ausschalten

- ▶ Mit Slider eine tiefere Leistungsstufe einstellen.

5.12 Einschaltdauer

Überwachen Sie während der Einschaltdauer das Gargut. Gefahr von Überkochen, Anbrennen und Entzünden!

Die Einschaltdauer ermöglicht, dass die Kochzone nach einer eingestellten Dauer (1 min. – 1 h 59 min.) automatisch ausgeschaltet wird.

Einschaltdauer einstellen

- ▶ Gewünschte Kochzone einstellen.
- ▶ Taste .→. + antippen.
  - In der Anzeige blinkt 00.
- ▶ Slider der gewünschten Kochzone antippen.
  - Das Symbol I→I leuchtet.
- ▶ Mit Taste .→. + Einschaltdauer erhöhen oder mit Taste − ⏱ Einschaltdauer verringern.
  - Der Leuchtpunkt der Kochzonenzuordnung leuchtet.
  - Beim ersten Antippen der Taste .→. + leuchtet in der Anzeige 1.
  - Beim ersten Antippen der Taste − ⏱ leuchtet in der Anzeige 30.

Die Einschaltdauer kann schnell verändert werden, indem lange auf die Taste − ⏱ oder .→. + gedrückt wird.

Einschaltdauer verändern

- ▶ Taste .→. + antippen.
  - In der Anzeige blinkt 00.
- ▶ Slider der gewünschten Kochzone antippen.
  - Die verbleibende Einschaltdauer der angewählten Kochzone wird angezeigt.
  - Der Leuchtpunkt der Kochzonenzuordnung leuchtet.
- ▶ Mit Taste − ⏱ oder .→. + die Einschaltdauer verändern.

Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste .→. + antippen.
- ▶ Slider der gewünschten Kochzone antippen.
- ▶ Tasten − ⏱ und .→. + gleichzeitig antippen.
  - In der Anzeige blinkt 00.
  - Die Kochzone bleibt weiter in Betrieb.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

- schaltet die zugeordnete Kochzone aus.
- ertönt ein Signalton.
- blinken 00 und die Leistungsstufe.

- ▶ Signalton und Anzeige durch Antippen der Tasten − ⏱ und .→. + ausschalten.

Mehrere Einschaltdauern

Sind bei mehreren Kochzonen Einschaltdauern eingestellt,

- leuchtet die kürzeste Einschaltdauer in der Anzeige.
- leuchtet der entsprechende Leuchtpunkt der Kochzonenzuordnung.
- leuchtet das Symbol I→I für jede Kochzone mit eingestellter Einschaltdauer.

Um eine andere Einschaltdauer anzuzeigen:

- ▶ Taste .→. + antippen.
- ▶ Slider der gewünschten Kochzone antippen.
  - Die Einschaltdauer wird angezeigt und kann verändert werden.

5.13 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr (1 min. – 9 h 59 min.).
Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Timer einstellen

- ▶ Gerät einschalten.
- ▶ Taste − Timer antippen.
  - Das Symbol leuchtet.
  - In der Anzeige blinkt 00.
- ▶ Mit Taste + die Timerdauer erhöhen oder mit Taste − Timer die Timerdauer verringern.
  - Beim ersten Antippen der Taste + leuchtet in der Anzeige 1.
  - Beim ersten Antippen der Taste − Timer leuchtet in der Anzeige 30.

Die Timerdauer kann schnell verändert werden, indem lange auf die Taste − Timer oder + gedrückt wird.

Timer verändern

Falls keine Kochzone in Betrieb ist, zuerst Gerät einschalten.

- ▶ Taste − Timer antippen.
  - Die verbleibende Timerdauer blinkt.
- ▶ Mit Taste − Timer oder + die Timerdauer verändern.

Timer vorzeitig ausschalten

Falls keine Kochzone in Betrieb ist, zuerst Gerät einschalten.

- ▶ Taste − Timer antippen.
- ▶ Tasten − Timer und + gleichzeitig antippen.
  - In der Anzeige blinkt 00.

5.14 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Kindersicherung einschalten

► Gerät einschalten.
Keine Kochzone darf in Betrieb sein.

► Tasten || und gleichzeitig antippen.
- Ein Signalton ertönt.

► Taste || erneut antippen.
- Ein Signalton ertönt.
- In allen Anzeigen der Leistungsstufe leuchtet 10 Sekunden lang -.
- Die Kindersicherung ist jetzt eingeschaltet.

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

► Gerät einschalten.

► Tasten || und gleichzeitig antippen.
- Ein Signalton ertönt.
- Die Kindersicherung ist überwunden. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.

1 Minute nach Ausschalten des Kochfeldes wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.

Kindersicherung ausschalten

► Gerät einschalten.
Keine Kochzone darf in Betrieb sein.

► Tasten || und gleichzeitig antippen.

- Ein Signalton ertönt.

► Taste erneut antippen.

- Ein doppelter Signalton ertönt.
- In allen Anzeigen der Leistungsstufe blinkt 10 Sekunden lang 0.
- Die Kindersicherung ist jetzt ausgeschaltet.

5.15 Wiederherstellfunktion

Falls das Gerät versehentlich mit der Taste ⏻ ausgeschaltet wurde, können innerhalb von 6 Sekunden die Einstellungen wiederhergestellt werden.

► Gerät einschalten.

- Der Leuchtpunkt bei Taste || blinkt.

► Taste || antippen.

5.16 Kochpause

Der Betrieb kann nach einer Kochpause mit den vorherigen Einstellungen fortgesetzt werden.

- ▶ Taste II antippen.
  - Der Leuchtpunkt der Taste II leuchtet.
  - Die Leistungsstufe der eingeschalteten Kochzone ändert auf ‖.
  - Die Einschaltdauer wird angehalten.
  - Der Timer läuft weiter.
  - Alle Tasten außer ⏻, II und 👆 sind inaktiv.

Wird die Kochpause nicht innerhalb von 10 Minuten beendet, schaltet das Gerät ganz aus.

- ▶ Zum Weiterkochen Taste II erneut antippen.
  - Die Kochzonen werden mit den vorherigen Einstellungen weiterbetrieben.

5.17 Wischschutz

Diese Funktion verhindert ein unbeabsichtigtes Ändern der Leistungsstufe, wenn z. B. mit einem Tuch über das Bedienfeld gewischt wird.

- ▶ Taste 👆 antippen.
  - Der Leuchtpunkt der Taste 👆 leuchtet.
- ▶ Durch erneutes Antippen der Taste 👆 oder automatisch nach 30 Sekunden schaltet der Wischschutz aus.

Durch Antippen der Taste ⏻ kann das Gerät jederzeit ausgeschaltet werden.

6 Benutzereinstellungen

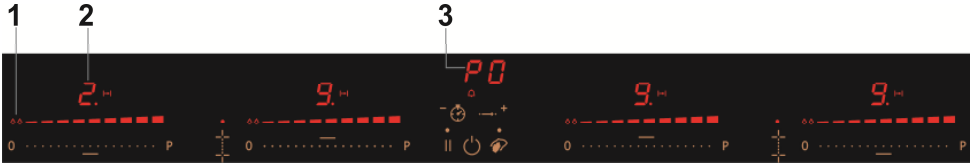
Folgende Benutzereinstellungen können individuell eingestellt und gespeichert werden:

Benutzereinstellung		Einstellwert		Werkseinstellung
P0	Lautstärke Signalton	0	leise	2
		1	mittel	
		2	laut	
P1	Signalton bei Ende Einschaltdauer/Timer	0	kein Signalton	2
		1	nach 10 Sek. automatisch aus	
		2	nach 1 Min. automatisch aus	
P2	Einschaltzeit PowerPlus	0	Ende nach 5 Min.	1
		1	Ende nach 10 Min.	
		2	Ende nach 15 Min.	
P3	Ankochautomatik	0	Automatik aus	0
		1	Automatik ein	
P4	Vorgabedauer Einschaltdauer/Timer	0	Vorgabedauer 0 Min.	3
		1-9	stufenweise einstellbar von 10-90 Min.	
P5	Signalton bei Tastenbetätigung	0	Signalton aus	1
		1	Signalton ein	
P6	Wiederherstellen der Werkseinstellungen	0	Werkseinstellungen wiederherstellen: Taste II 2 Sek. gedrückt halten.	

***** Bei Ende Einschaltdauer, Timer oder Fehlermeldungen ertönt der Signalton mit der in P0 eingestellten Lautstärke

6.1 Benutzereinstellungen ändern

- ▶ Bei ausgeschaltetem Kochfeld Tasten − ⏱ und ⟶. + gleichzeitig 3 Sekunden gedrückt halten.
  - Es ertönt ein Signalton.
- ▶ Die beiden linken Slider gleichzeitig antippen.
  - Es ertönt ein Signalton.
  - In der Anzeige **3** steht die Benutzereinstellung z.B. P0.
  - In der Anzeige **2** steht der aktuelle Einstellwert der Benutzereinstellung.



- ▶ Mit Taste ⟶. + wird die nächsthöhere und mit Taste − ⏱ die nächsttiefere Benutzereinstellung ausgewählt.
- ▶ Auf Slider **1** durch Antippen oder Gleiten einen höheren oder tieferen Einstellwert auswählen.
  - Es ertönt ein Signalton.
  - Der Modus «Benutzereinstellungen» wird beendet.

6.2 Benutzereinstellungen vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste ⏻ drücken.
  - Veränderte Einstellwerte werden nicht gespeichert.
  - Der Modus «Benutzereinstellungen» wird beendet.

7 Pflege und Wartung

Das Gerät vorzugsweise erst im kalten Zustand reinigen. Verbrennungsgefahr!

Das Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen, so wird das Einbrennen von Speiseresten vermieden. Eingetrockneter und eingebrannter Schmutz benötigt einen höheren Aufwand zum Reinigen.
Durch unsachgemäße Behandlung bei der Reinigung können Dekor oder Oberfläche beschädigt werden.

Keinesfalls die Glaskeramik-Oberfläche mit scheuernden Reinigungsmitteln, kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. reinigen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden.

- Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel verwenden. Die Herstellerhinweise der Reinigungsmittel beachten. Die Anwendung von Reinigungsmitteln mit Schutzwirkung wird empfohlen.
- Starke Schmutzkrusten z. B. von übergekochter Milch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Die Herstellerhinweise des Reinigungsschabers beachten.
- Übergekochte stark zuckerhaltige Speisen wie Marmelade im heißen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- Geschmolzener Kunststoff noch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- Kalkflecken im abgekühlten Zustand mit geringen Mengen kalklösender Mittel z. B. mit Essig oder Zitronensaft entfernen. Anschließend mit einem feuchten Tuch nachreinigen.

8 Störungen selbst beheben

Was tun, wenn …

… das Gerät nicht funktioniert und alle Anzeigen dunkel sind?

Mögliche Ursache	Behebung
• Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- bzw. der Hausinstallation ist defekt.	▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomat wieder einschalten.
• Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	▶ Hersteller kontaktieren.
• Unterbrechung in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.

… in der Anzeige U abwechselnd mit der Leistungsstufe blinkt?

Mögliche Ursache	Behebung
• Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich.	▶ Geeignetes, magnetisierbares Kochgeschirr verwenden, siehe Kapitel «Kochgeschirr».
• Kochgeschirr ist für die gewählte Kochzone zu klein.	▶ Kochgeschirr der Kochzone anpassen.

… in den Anzeigen L leuchtet?

Mögliche Ursache	Behebung
• Die Kindersicherung ist aktiviert.	▶ Bedienung mit Kindersicherung beachten, siehe Kapitel «Bedienung». ▶ Kindersicherung ausschalten.

… ein Dauersignal ertönt, in einer Anzeige blinkt und das Gerät abschaltet?

Mögliche Ursache	Behebung
• Eine Taste oder ein Slider wurde länger als 10 Sekunden berührt. • Gegenstand (Pfanne, Schüssel usw.) wurde auf dem Bedienfeld abgestellt. • Übergelaufenes Kochgut auf dem Bedienfeld.	▶ Gegenstand oder übergelaufenes Kochgut entfernen. ▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.

… in der Anzeige abwechselnd und blinkt?

Mögliche Ursache	Behebung
• Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde ausgelöst.	▶ Kochzone bei Bedarf wieder einschalten.

Wenn eine Kochzone längere Zeit in Betrieb ist, ohne dass Einstellungen verändert werden, schaltet das Gerät die Kochzone automatisch aus. Die Abschaltung erfolgt abhängig von der eingestellten Leistungsstufe.

Leistungsstufe		L	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Sicherheitsabschaltung nach h:min	2:00	2:00	8:30	6:30	5:30	4:30	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30

… in der Anzeige blinkt?

Mögliche Ursache	Behebung
• Der Übertemperaturschutz einer Kochzone wurde ausgelöst.	▶ Kochzone abkühlen lassen. ▶ Kochvorgang auf einer anderen Kochzone fortsetzen. ▶ Kochgeschirr kontrollieren.

… in der Anzeige U0 blinkt?

Mögliche Ursache	Behebung
• Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.

… in der Anzeige E und 8 leuchtet?

Mögliche Ursache	Behebung
• Ein Gegenstand unterhalb des Kochfeldes behindert die Luftansaugung, z.B. Papier.	▶ Gegenstände in der Schublade unterhalb des Kochfeldes entfernen. ▶ Fehler durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ▶ Gerät nach 10 Minuten wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
• Lüftung defekt.	▶ Fehlernummer notieren. ▶ F.-Nr.des Geräts notieren, siehe Typenschild. ▶ Hersteller kontaktieren.

… in der Anzeige Er oder E und eine Zahl leuchtet?

Mögliche Ursache	Behebung
• Interner Fehler aufgetreten.	▶ Fehlernummer notieren. ▶ F.-Nr. des Gerätes notieren, siehe Typenschild. ▶ Hersteller kontaktieren.

9 Technische Daten

9.1 Produktdatenblatt

Gemäß EU-Verordnung Nr. 66/2014

Typenbezeichnung		Hextwist			
Anzahl Kochzonen		4			
Heiztechnologie		Induktionskochzone			
Durchmesser der runden Kochzonen	cm	21	21	18	15
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	177,5	183,6	180,1	210,2
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes E_C	Wh/kg	187,9			

10 Garantie

2 Jahre Garantie für das Kochfeld Type: Hextwist

Was deckt die Garantie ab?

Die Garantie deckt Material- und Produktionsfehler ab. Sie gilt ab dem Datum, an dem das Kochfeld gekauft wurde. Die Garantie gilt nur für den Hausgebrauch. Innerhalb der Garantiefrist werden Kosten für die Behebung des Fehlers ersetzt, wie Austausch und Rücklieferkosten.

Wer übernimmt den Kundendienst?

Der Garantieanspruch wird direkt durch den Hersteller abgegolten.

Welche Produkte deckt die Garantie nicht ab?

- Normale Abnutzung
- Absichtliche Beschädigung oder Beschädigung durch Unachtsamkeit; Schäden, die durch Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung verursacht wurden, ferner Schäden durch unsachgemäßen Einbau bzw. unsachgemäße Installation oder durch Anschluss an falsche Stromspannung; Schäden, verursacht durch chemische oder elektrochemische Reaktion, (z. B. Rost, Korrosion oder Wasserschäden); Schäden, die durch ungewöhnliche Umweltbedingungen ausgelöst wurden.
- Verschleißteile
- Jegliche Kratzer und mögliche Farbabweichungen sowie Teile ohne Funktion und dekorative Teile, die die normale Benutzung des Produkts nicht beeinflussen.
- Unfallschäden, verursacht durch Fremdkörper oder Substanzen; Schäden, die in Zusammenhang mit der Reinigung oder der Säuberung entstanden sind.
- Reparaturen, die nicht vom Hersteller ausgeführt wurden.
- Reparaturen, die durch unsachgemäße bzw. nicht den Vorschriften entsprechende Installation verursacht wurden.
- Benutzung des Produkts in einem anderen Rahmen als dem Hausgebrauch, d. h. professionelle Nutzung.

11 Stichwortverzeichnis

A

Ankochautomatik 25
Einschalten 25
Vorzeitig ausschalten 25
Anschlussschild 12

B

Bedien- und Anzeigeelemente 14
Tasten 14
Anzeigen 15
Benutzereinstellungen 32
Ändern 33
Vorzeitig ausschalten 33
Brückenfunktion 24
Ausschalten 24
Einschalten 24

D

Deinstallation 11

E

Einschaltdauer 26
Abgelaufen 27
Einstellen 26
Mehrere Einschaltdauern 27
Verändern 26
Vorzeitig ausschalten 27
Entsorgung 11
Erste Inbetriebnahme 12

F

Fabrikationsnummer (F.-Nr.) 12

G

Garantie 39
Gebrauchshinweise 8
Gerät ein- und ausschalten 19
Gerätespezifische Sicherheitshinweise 7
Gültigkeitsbereich 2

K

Kindersicherung 29
Ausschalten 30
Bedienung bei aktiver Kindersicherung 29
Einschalten 29
Kochgeschirr 17
Beschichtetes Kochgeschirr 18
Energiesparendes Kochen 18
Geeignetes Kochgeschirr 17
Geräusche während des Betriebs 18
Kochpause 31
Kochzone 19

L

Leistungsstufen 20

N

Notizen 42

P

Pflege und Wartung 34
Powermanagement 23
PowerPlus 22
Einschalten 22
Vorzeitig beenden 22
Produktdatenblatt 38

R

Restwärmeanzeige 21

S

Schmelzfunktion 21
Ausschalten 21
Einschalten 21
Sicherheit 11
Sicherheitsabschaltung 36
Sicherheitshinweise
Allgemeine 6

Simmerfunktion 22
Ausschalten 22
Einschalten 22
Störungen selbst beheben 35
Symbole 5

T

Timer 28
Einstellen 28
Verändern 28
Vorzeitig beenden 28
Topferkennung 17

U

Übersicht Leistungsstufen 20

V

Verpackung 11

W

Wiederherstellfunktion 30
Wischschutz 31
Wo befindet sich das Typschild 12

12 Notizen

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

Gerät einschalten

- Taste ⏻ 1 Sekunde gedrückt halten.

Kochzone einstellen

- Slider der gewünschten Kochzone antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.

Oder

- • • P antippen, um große Mengen Wasser schnell zu erhitzen.

Kochzone ausschalten

- Auf Slider 0 • • tippen.

Gerät ausschalten

- Taste ⏻ antippen.

Gerätewerk Matrei e.Gen.
Naviser Straße 1
6143 Matrei am Brenner/Navis
Austria
+43 (0)5273 6222
+49 (0)5273 6222 105
office@gwm.co.at
www.gwm.co.at

1036667